



自分で作る

メッセージクッキー

セット内容

クッキーミックス
ココアパウダー
型紙

70g
5g
1枚

使用する道具

オーブンレンジ
冷蔵庫
耐熱容器
ボウル（大1個、小1個）
計量スプーン（大）
はかり
泡立て器
シリコーンスパチュラ（調理ペラ）
めん棒
ナイフ
はさみ
ラップ材
オープン用シート
はけ
網

自分で用意する材料

食塩不使用バター
砂糖
牛乳

15g
20g
大さじ1（15ml）

（メッセージクッキーをつくる場合）
卵

1個

はじめる前に…

- 牛乳を室温に戻しておきます。
- 耐熱容器にバター 15g を入れ、軽くラップ材をかけて電子レンジで溶かします。（目安 500W 30 秒）
- （メッセージクッキーをつくる場合）
- 卵 1 個をボウル（小）に割り入れ、泡立て器で溶きほぐしておきます。

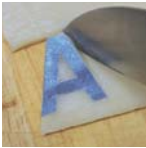
〔クッキーを焼きます〕

1
めん棒で生地を厚さ約 4mm に伸ばし（生地全量の場合は約 15×15cm の大きさ）、ラップ材で包んで冷蔵庫で約 30 分休ませます。

2
生地を休ませている間に、型紙からお好みの文字や形をはさみで切り抜いておきます。

3
オーブンから天板を取り出し 170℃ に温めはじめます。（予熱）
（オーブンに天板がついておらず、オーブンレンジのターンプレート等をご使用の際は、ヤケドにご注意ください。）

4
切り抜いた型紙のつるつるした面を下にしてクッキー生地の上に置き（型紙が表裏逆だと、生地にくっつきやすくなります。）、型紙に沿って生地をナイフで切ります。
（△ナイフで手を切らないようご注意ください。）



5
オープン用シートを敷いた天板にクッキー生地を並べ、溶きほぐした卵をはけで塗ります。170℃ のオーブンで約 10 ～ 15 分焼きます。
（△オープンの機種やクッキー生地の厚みにより、焼き時間は多少異なります。）
焼きあがったらオーブンから取り出し、網の上で冷めます。

※調理後はお早めにお召し上がりください。

アレンジレシピ

プレーン生地とココア生地を組み合わせ、アソートクッキーをつくることもできます。



つくり方

1
メッセージクッキー〔クッキー生地をつくります〕の【C】と同様に、クッキー生地をつくります。〔クッキーを焼きます〕の 3 と同様に、オーブンを 170℃ に温めはじめます。

2
〔クッキー生地の組み合わせ方〕を参考に、プレーン生地とココア生地をお好みの模様組み合わせます。組み合わせる際は、生地のまわりにはけで水を塗り、生地同士をくっつけます。

つくり方

所要時間 120 分（焼き時間 10 分を含む）

この商品では、6 通りのクッキーをつくることができます。

生地をつくり方

- ①プレーンのメッセージクッキー
- ②ココアのメッセージクッキー
- ③～⑥アソートクッキー

【A】
【B】
【C】



〔クッキー生地をつくります〕

【A】：すべてプレーン生地をつくる場合

- 1
ボウル（大）に溶かしたバター、砂糖 20g を入れ、泡立て器で混ぜます（10 ～ 15 回程度）。
- 2
1 に牛乳大さじ 1（15ml）を加えて軽く混ぜ、クッキーミックスを入れてシリコーンスパチュラ（調理ペラ）で混ぜ合わせ、均一になるまで手でこねてひとつにまとめます。

【B】：すべてココア生地をつくる場合

- 1
【A】と同様にプレーンのクッキー生地をつくります。
- 2
1 にココアパウダーを加えてシリコーンスパチュラ（調理ペラ）で混ぜ合わせ、均一になるまで手でこねてひとつにまとめます。

【C】：プレーン生地とココア生地を半分ずつつくる場合

- 1
【A】と同様にプレーンのクッキー生地をつくります。
- 2
1 のクッキー生地を 2 等分し、片方にココアパウダーの半量を加えてシリコーンスパチュラ（調理ペラ）で混ぜ合わせ、均一になるまで手でこねてひとつにまとめココア生地をつくります。

〔クッキー生地の組み合わせ方〕

- (1) プレーン生地の半量とココア生地の全量をそれぞれ約 1.5cm 角の棒状にし、右図のように 4 等分にし、ココア生地はさらに横に 2 等分します。
 - (2) ココア生地 8 本のうち 3 本をひとつまみにして軽くこね、約 10×11cm の四角形に伸ばし、右図のように組み合わせます。
- プレーン生地を約 10×15cm の四角形に、ココア生地を約 8×15cm の四角形に伸ばし、右図のように組み合わせます。
- ココア生地を直径約 1.5cm の円柱状にし、プレーン生地の半量を約 6×23cm の四角形に伸ばし、右図のように組み合わせます。
- ココア生地とプレーン生地をひとつまみにして手で軽くこね合わせ、直径約 1.5cm の円柱状にします。

※つくる模様によっては、生地が余る場合があります。余った生地はお好みの形にして焼いてください。

3
組み合わせた生地をラップ材で包み、冷凍庫で約 10 分休ませます。ある程度生地が固くなった後、ナイフで約 6mm の幅に切ります。

4
オープン用シートを敷いた天板にクッキー生地を並べ、170℃ のオーブンで約 10 ～ 15 分焼きます。（△オープンの機種やクッキー生地の厚みにより、焼き時間は多少異なります。）焼きあがったらオーブンから取り出し、網の上で冷めます。

※調理後はお早めにお召し上がりください。

自分でつくるシリーズ商品ラインナップ

ホールケーキ 税込 550 円	バウンドケーキ 税込 550 円	ロールケーキ 税込 550 円	タルト 税込 550 円	シュークリーム 税込 550 円	メッセージクッキー 税込 550 円